A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

Janeiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA

CHURRASQUEIRAS ROTATIVAS FORNO MÚLTIPLO



PRRF-005



PRR-050 AT / ST



PR-051 AT / ST
Capac. 05 Espetos



PR-031 AT / ST
Capac. 03 Espetos

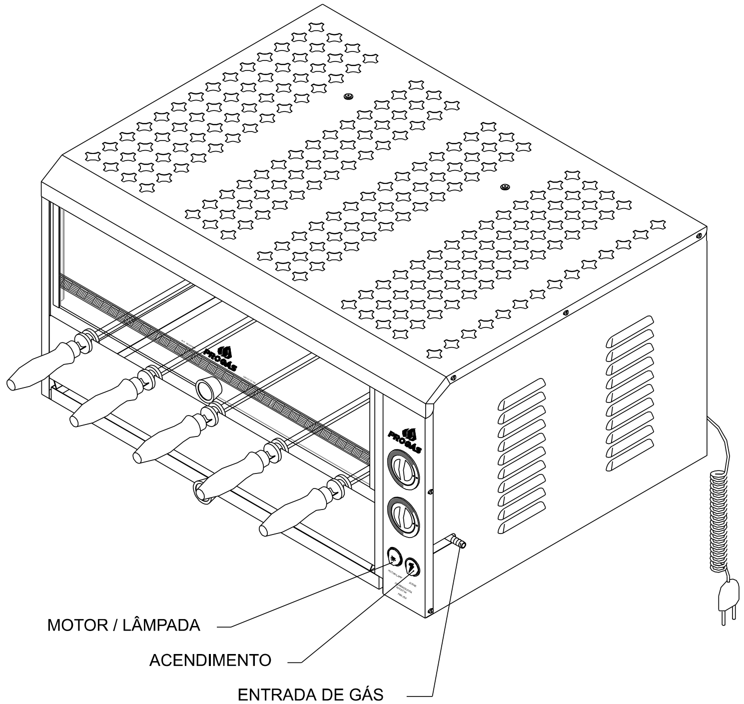
Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda. , quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os equipamentos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**

PROGÁS®
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Aquecimento a gás através de infra-vermelho.
- Os Mods; PRRF:005 e PRR-050 são Fabricados opcionalmente em aço inoxidável ou pintura epoxi;
- Os Mods; PR:051 e PR-031 Possuem estrutura com fino acabamento em pintura epoxi;
- Os Mods; PR:051 e PR-031 não acompanha Kit Gás;
- Os Mods; PRRF:005 e PRR-050 acompanha Kit-Gás
- Acabamento interno em esmalte (auto-limpante) menos o mod.PPR-050ST que possui estrutura interna em chapa galvanizada.
- Gaveta coletora de gordura, facilitando manuseio e limpeza.
- Os Mods; PR:051AT, PR-031AT, PRR-005 E PRR-050 possuem acendimento automático através de sistema de ignição.
- Controle da chama máxima e miníma.
- Os Mods; PRRF:005 e PRR-050 Possuem Lâmpada de iluminação interna.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS				
	ALTURA	PROFUNDIDADE	COMPRIMENTO	PESO LÍQUIDO	PESO BRUTO
PRR-050 PRRF-005	385 mm	550 mm	745 mm	24 Kg	27 Kg
PR-051	700 mm	330 mm	740 mm	23 Kg	25 Kg
PR-031	450 mm	330 mm	740 mm	13 Kg	15 Kg

MODELO	DIMENSÕES INTERNAS		
	ALTURA	PROFUNDIDADE	COMPRIMENTO
PRR-050 PRRF-005	200 mm	400 mm	625 mm

INSTALAÇÃO DA CHURRASQUEIRA

1- Estes equipamentos são fornecidos co Motor 24v. cc, "BIVOLT", (110/220v.) (Ver chave seletora na parte trazeira do equipamento).
2- Cerifique-se de que a voltagem de seu estabelecimento é a mesma da chave seletora.
3-O forno ou churrasqueira deve ser instalado sobre materiais resistentes ao calor.
4- Instale em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar.
5- A instalação de gás (GLP) para alimentação do equipamento deverá ser feita com o Kit-gás de baixa pressão. A instalação deve ser feita com 01 botijão P-13. Faça testes de vazamento de gás nas conexões da mangueira, utilizando espuma de sabão.
6- Registros de entrada de gás individual para cada queimador c/ estágio de chama Mínima/Máxima.
7- Nos Modelos: AT "o acendimento é automático".
8- Os Modelos: ST "não possui acendimento automático".

OBS.: Não use válvulas de alta pressão neste equipamento pois a mesma provoca vazamento e possíveis incêndios ocasionando perda total da garantia.

LUBRIFICAÇÃO

Efetue a lubrificação das engrenagens, com graxa patente a cada 80 horas de funcionamento, tal procedimento diminuirá o atrito entre componentes, prolongando a vida útil do seu equipamento.

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

Após a instalação do forno ou da churrasqueira siga as seguintes instruções:
1- Abra a porta do forno ou da churrasqueira.
2- Com a porta aberta, pressione o manípulo de gás contra o painel e gire-o no sentido anti-horário até a posição máxima.
3- Nos modelos "AT" acenda a chama apertando no botão **"ACEND".** no painel de controle.
4- Nos modelos "ST" acenda a chama com um palito de fósforo longo.
5- Certifique-se que o infra-vermelho acendeu completamente e feche a porta.
6- Deixe ligado na temperatura máxima durante 10 minutos para o pré-aquecimento.
7- Após regule a chama de acordo com o que será assado.

CAPACIDADE DE COZIMENTO

- **Capacidade: PRR-050 =** 1,3 Kg de carne por espeto
- **Capacidade: PR-051 =** 05 espetos - **PR-031 =** 03 espetos
- **Consumo Médio em cada queimador =** 180 gramas de gás/hora

CUIDADOS E LIMPEZA

- Feche o regulador de pressão do botijão, quando não estiver usando o forno.
- A limpeza deve ser feita com o aparelho desligado e frio.
- O vidro temperado deverá ser limpo quando estiver frio, para evitar a quebra por choque térmico.
- Na parte interna do aparelho use esponja e sabão neutro para a limpeza.
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

* **Consumo Médio em cada queimador =** 180 gramas de gás/hora